

Süße Speisen und Getrennes

Apfel-Krapfen 0,75
 Gerollter Eierkuchen mit Fruchtfüllung 1,25
 Eier-Auflauf für 2-3 Personen 2,50
 Vanille-, Frucht-, oder gemischtes Eis 0,50
 Pflirsich Melba 1.—
 Eisbecher nach Kaiser Art 1,25

Käse mit Butter und Brot

Schweizer, Holländer 0,50
 Deutscher Weichkäse, Doppelrahmkäse 0,50
 Doppelrahmkäse mit Zutaten 0,60
 Harzkäse 0,40
 Limburgerkäse 0,40
 Warme Käseröstschmitze 1.—

Kalte Fleischplatten

1 × Kalbsbraten, Schweinebraten, roher oder gekochter Schinken oder Wurst 1,25
 Gemischter Aufschnitt 1,40
 1 × Ochsenrücken m. Eier-Kräuter-Tunke 1,50
 Ochsenzunge 1,75
 Kasseler Rippe mit Butter und Brot 1,25
 Belegtes Brötchen mit Käse, Wurst Schinken oder Braten 0,30
 Belegtes Brot mit Wurst, Schinken oder Braten 0,50
 Belegtes Brötchen mit Lachs, Sardellen oder Zunge 0,50
 Belegtes Brot m. Lachs, Sardellen od. Zunge 0,60
 1 × kaltes Geflügel 1,50

Getränke

1 Tasse Kaffee 0,25
 1 Tasse Mokka 0,50
 1 Glas Tee 0,30
 1 Tasse Kakao oder Schokolade 0,40
 1 Glas Milch 0,20

Vom Rost und Spieß ab 6 Uhr

(Zubereitungszeit 20 Minuten)
 Rumpfstück mit Kräuter-Butter 1,75
 Lendenschmitze mit Kräuter-Butter 2.—
 2 Hammelrippchen mit Kräuter-Butter 1,75
 Kalbsstück 1,75
 Kalbsrippe 1,75
 Schweinsrippe 1,50
 1 Stück Lendenschmitze mit Kräuter-Butter 1,25
 Gemischte Lendenschmitze mit Speck und Wurst 2,50
 Doppelrückenstück für 2 Personen 3,50
 Doppelrückenstück „ 2 „ (mit jungen Gemüsen Mk. 1.— mehr) 4.—
 1 junges Huhn vom Spieß mit Salat 3.—
 Junge Ente
 Junge Gans

Eierspeisen

Gerollter Eierkuchen oder Rührei mit Schinken 1.—
 Spiegeleier (3 Stück) 0,80
 oder Speck 1,30
 2 Stück gekochte Eier mit Butter u. Brot 0,70
 3 Verlorene Eier mit geröstetem Brot 1.—
 Pfannkuchen 1.—
 Gerollter Eierkuchen mit feinen Kräutern 1,20
 „ „ Schinken 1,30
 „ „ Geflügelleber 1,30

Fleischgerichte

Feines Würzfleisch in Muscheln 0,60
 Zungen und Prieseln in Weissweintunke 1,25
 Wiener Schnitzel 1,60
 Paprika- oder Sahnen-Schnitzel 1,75
 Holzsteiner Schnitzel 2.—
 Kalbsrippe gebraten 1,50
 „ mit Würzfleisch überkrustet 2.—
 Kalbskopf in Essig und Öl 1,50
 „ mit Edelpilz-Tunke 1,50
 Kalbsprieseln gebacken m. jungen Erbsen 2.—
 „ mit Gänseleber u. Edelpilzen 3.—
 Wiener Rostbraten 1,75
 Lendenschmitze nach Bismarck-Art 2,50
 Hammel-Lendchen mit Trüffeln 2,50

Geflügel

1/2 Ente mit Apfelmus 2,50
 Junger Hahn im Kessel von Mk. 2.— an Huhn mit Reis 2.—

Gemüse

Streifenkartoffeln 0,40 0,40
 Kartoffelbrei 0,40 0,50
 Erbsen, Schneidebohnen, junge Möhren 0,60
 Spargelgemüse, Spinat, Pfifferlinge 0,60
 Prinzbeß-Bohnen 1.—
 Steinpilze 1,25
 Bleichsellerie mit Rindermark 1,50
 Stangen-Spargel, 1 Pfd.-Dose 1,50
 Edelpilze in Sahnentunke 1,50

Eingemachte Früchte und Salate

Kartoffel-Salat 0,25
 Bohnen-Salat 0,40
 Sellerie-Salat 0,40
 Spargel-Salat 0,50
 Gemischter Salat 0,40
 Tomaten-Salat 0,50
 Rote Beten 0,30
 Gemischte Essig-Früchte 0,30

mit Kaviar 1,50

Butter 3.—

„ 2.—

Original-

ter 1,75

„ 1,75

Butter 1,25

ngsstücke 0,50

„ 0,50

„ 0,40

„ 0,40

em. Salat 0,80

„ 0,80

„ 0,80

„ 1.—

pe 0,60

„ 0,40

„ 0,40

senmark 0,50

„ mit Ei 0,40

„ 0,50

„ 2,50

„ 2.—

„ 1,75

er 1,25

Wasser

er (2 St.) 2,50

„ 1,50

„ 1,50